

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi**

**„PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DZIECIOM, MŁODZIEŻY, OSOBOM DOROSŁYM ORAZ DOWÓZ DO MIEJSCA ZAMIESZKANIA NA TERENIE MIASTA SUWAŁK” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2026 R.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Suwałkach

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 790191985

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Filipowska 20

**1.5.2.) Miejscowość:** Suwałki

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 16-400

**1.5.4.) Województwo:** podlaskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL843 - Suwalski

**1.5.7.) Numer telefonu:** 875628970

**1.5.8.) Numer faksu:** 875628971

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** biuro@mopr.suwalki.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mopr.suwalki.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ochrona socjalna

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Tak

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

„PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DZIECIOM, MŁODZIEŻY, OSOBOM DOROSŁYM ORAZ DOWÓZ DO MIEJSCA ZAMIESZKANIA NA TERENIE MIASTA SUWAŁK” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2026 R.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-fedb7f76-66b1-4e8a-8fee-2e767686ebc7

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2025/BZP 00489139

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2025-10-22

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00012239/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dzieciom , młodzieży, osobom dorosłym oraz dowóz do miejsca zamieszkania

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Nie

**2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne:** Nie

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Nie

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

### **SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**

**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fedb7f76-66b1-4e8a-8fee-2e767686ebc7>

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia:** Nie

**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej:** Tak

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu platformy E-zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

2. Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej e-mail: [biuro@mopr.suwalki.pl](mailto:biuro@mopr.suwalki.pl)

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 1. Wykonawca, aby wziąć udział w elektronicznym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie. 2. W przedmiotowym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami, w tym przesyłanie wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji, odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, dalej: „Platformą”, która jest dostępna pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl> 3. Złożenie oferty następuje wyłącznie przy użyciu Platformy e-Zamówienia. 4. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowanie) musi być zgodne z wymaganiami określonym w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych. 5. W przypadku załączników, które zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu ewewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od typu podpisu (wewnętrzny, zewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny). 6. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu do Platformy w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”; MOPR-DPŚ-/ZP-341/1/2025. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załącznik do jednego formularza); natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB; 6. W przypadku komunikacji za pośrednictwem poczty elektronicznej za datę przekazania wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub cyfrowych odwzorowań dokumentów w postaci papierowej (elektronicznych kopii dokumentów stworzonych w postaci papierowej) oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na adres poczty elektronicznej Zamawiającego,

7. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert na stronie <https://ezamowienia.gov.pl>

8. Wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia Zamawiającego o wszelkiej zmianie adresu poczty elektronicznej podanego w Formularzu ofertowym. 9. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu 22 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

10. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

a) akceptuje warunki korzystania z Platformy: <https://ezamowienia.gov.pl> określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący; b) zapozna i stosuje do Instrukcji składania ofert wniosków. 11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony art. 221 ustawy Pzp.

12. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert na stronie <https://ezamowienia.gov.pl>

Szczegółowe informacje zawarte są w rozdziale XIV SWZ

**3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne:** [biuro@mopr.suwalki.pl](mailto:biuro@mopr.suwalki.pl)

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne:** Nie

**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny:** Nie dotyczy

**3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Rozdział II SWZ

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.2.) Numer referencyjny:** MOPR-DPŚ-/ZP-341/ 1/2025

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie

**4.1.5.) Wartość zamówienia:** 967516 PLN

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak

**4.1.9.) Liczba części:** 4

**4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części**

**4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** Nie

**4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

### Część 1

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część I zamówienia - Osiedle Północ

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 30 osób

Łączna liczba posiłków 5.400

.1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie

z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby)

z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.

7. Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.

8. Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla:

• dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;

• osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;

• dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz. 11:00-15:00

9. Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:

a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt,

- w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,
- b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
- c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzesel, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.
10. Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego
- a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
- b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
12. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.
13. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozem Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów
- z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.
14. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 15 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2025 r. poz. 277 ze zm.) wykonujących następujące czynności:
- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.
16. Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.
17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.
18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
- b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.
19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.
20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w

okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny

**4.2.5.) Wartość części:** 94986 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2026-01-01 do 2026-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Waga kryteriów oceny ofert – procentowo.

2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą w poszczególnych częściach zamówienia na podstawie kryteriów oceny ofert:

Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

Oferty będą oceniane przez komisję przetargową metodą punktową w skali 100 punktowej.

1) Cena – waga 60%

Cena brutto najniższa ze wszystkich ofert

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 60%

Cena brutto oferty badanej

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1%=1pkt)

2) Wsad do kotła – waga 40%

Cena brutto wsadu do kotła oferty badanej

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Cena brutto wsadu do kotła najwyższa ze wszystkich ofert

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 40 pkt (1%=1pkt)

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny i kosztu

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Koszt

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## Część 2

### 4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania, wydawania gorących

Cześć II zamówienia - śródmieście i centrum Suwałk – osoby dorosłe

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 80 osób

Łączna liczba posiłków 16.000

.1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie

z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być

urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby)

z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie

w każdym punkcie wydawania posiłków.

7. Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.

8. Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla:

- dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;

- osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;

- dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz.11:00-15:00

9. Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:

a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt,

w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,

b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,

c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów

i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.

10. Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i

przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

11. Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego

a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.

b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.

12. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

13. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało

jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów

i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów

z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku.

Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

14. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 15 § 1 ustawy z

ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz.U

z 2025 r. poz. 277 ze zm.) wykonujących następujące czynności:

- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

16. Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.

17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
- b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny

**4.2.5.) Wartość części:** 281440 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2026-01-01 do 2026-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty**

**budowlane:** Nie

#### 4.3.) Kryteria oceny ofert:

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Waga kryteriów oceny ofert – procentowo.

2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą w poszczególnych częściach zamówienia na podstawie kryteriów oceny ofert:

Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

Oferty będą oceniane przez komisję przetargową metodą punktową w skali 100 punktowej.

1) Cena – waga 60%

Cena brutto najniższa ze wszystkich ofert

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 60%

Cena brutto oferty badanej

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1%=1pkt)

2) Wsad do kotła – waga 40%

Cena brutto wsadu do kotła oferty badanej

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Cena brutto wsadu do kotła najwyższa ze wszystkich ofert

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 40 pkt (1%=1pkt)

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny i kosztu

##### Kryterium 1

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

##### Kryterium 2

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Koszt

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

### Część 3

#### 4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Cześć III zamówienia - śródmieście i centrum Suwałk – uczniowie Parafialnej Podstawowej Szkoły Polsko-Romskiej i szkół ponadpodstawowych z terenu miasta Suwałk

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 50 osób

Łączna liczba posiłków 5.000

.1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie

z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być

urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby)

z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.
7. Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.
8. Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla:
- dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;
  - osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;
  - dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz. 11:00-15:00
9. Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:
- a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,
  - b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
  - c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.
10. Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego
- a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
  - b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
12. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.
13. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.
14. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 15 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2025 r. poz. 277 ze zm.) wykonujących następujące czynności:
- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
  - b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
  - c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.
16. Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.
17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
  - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
  - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.
18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
  - b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
  - c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie

mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny.

**4.2.5.) Wartość części:** 87950 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2026-01-01 do 2026-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Waga kryteriów oceny ofert – procentowo.

2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą w poszczególnych częściach zamówienia na podstawie kryteriów oceny ofert:

Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

Oferty będą oceniane przez komisję przetargową metodą punktową w skali 100 punktowej.

1) Cena – waga 60%

Cena brutto najniższa ze wszystkich ofert

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 60%

Cena brutto oferty badanej

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1%=1pkt)

2) Wsad do kotła – waga 40%

Cena brutto wsadu do kotła oferty badanej

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Cena brutto wsadu do kotła najwyższa ze wszystkich ofert

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 40 pkt (1%=1pkt)

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny i kosztu

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

## Kryterium 2

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Koszt

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## Część 4

### 4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Cześć IV zamówienia - przygotowanie i dowóz posiłku do miejsca zamieszkania na terenie miasta Suwałk

Przygotowywanie gorącego posiłku dla 100 osób

Dowóz gorącego posiłku dla 100 osób

Łączna liczba posiłków z dowozem 22.000

1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).
2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.
3. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:
  - a) zupa – min. 350 ml
  - b) drugie danie:
    - ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g
    - danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g
    - surówka – min. 100 -150 g
    - danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g
    - surówka min. 100 g
4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.
5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.
6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.
7. Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.
8. Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla:
  - dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;
  - osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;
  - dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz.11:00-15:00
9. Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:
  10. Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
  11. Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego
    - a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
    - b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
  12. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.
  13. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

14. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 15 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2025 r. poz. 277 ze zm.) wykonujących następujące czynności:

- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

16. Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.

17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny; b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
- b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionej wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny. Szczegółowe wymagania odnośnie dowozu zawierają punkty 13, 14, 15, 16 SWZ Rozdział IV

**4.2.5.) Wartość części:** 503140 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55521000-8 - Usługi w zakresie dostarczania posiłków do prywatnych gospodarstw domowych

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2026-01-01 do 2026-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Waga kryteriów oceny ofert – procentowo.

2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą w poszczególnych częściach zamówienia na podstawie kryteriów oceny ofert:

Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

Oferty będą oceniane przez komisję przetargową metodą punktową w skali 100 punktowej.

1) Cena – waga 60%

Cena brutto najniższa ze wszystkich ofert

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 60%

Cena brutto oferty badanej

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1%=1pkt)

2) Wsad do kotła – waga 40%

Cena brutto wsadu do kotła oferty badanej

..... x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Cena brutto wsadu do kotła najwyższa ze wszystkich ofert

Oferta w zakresie tego kryterium może otrzymać maksymalnie 40 pkt (1%=1pkt)

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny i kosztu

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Koszt

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## **SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW**

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

7.7 Spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego spośród warunków o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp dotyczące:

1) Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Wykonawca przedłoży aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej;

2) Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Wykonawca wykaże, że jest wpisany do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz.1448);

3) Sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – Wykonawca w okresie realizacji przedmiotu zamówienia musi posiadać aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 (słownie zł: sto tysięcy), a w przypadku, gdy ważność umowy ubezpieczeniowej skończy się wcześniej niż czas na jaki zawarto niniejszą umowę, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument potwierdzający, że zawarta została nowa umowa ubezpieczenia na kolejny okres, przed upływem ważności poprzedniej polisy.

4) Zdolności technicznej lub zawodowej:

a) Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał co najmniej 2 zamówienia związane z przedmiotem zamówienia o wartości łącznie nie mniejszej niż 15.000 zł (słownie zł: piętnaście tysięcy) brutto każde, z podaniem jego wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługa została wykonana wraz z załączeniem dowodów, że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie;

b) Wykonawca udokumentuje podstawę dysponowania minimum 1 punktem na terenie Miasta Suwałki dla każdej części zamówienia (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) a dla IV części zamówienia dodatkowo wykaże podstawę dysponowania minimum 2 samochodami służącymi do realizacji zamówienia

c) Wykonawca udokumentuje potencjał kadrowy wynoszący co najmniej 4 osoby dla każdej części zamówienia a dla IV części dodatkowo 2 kierowców wraz z informacją o zakresie wykonywanych czynności, doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością posiadają ważne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

**5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy:** Tak

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:** Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zał. nr 2 do SWZ, Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby przedstawia wraz z oświadczeniem o którym mowa powyżej także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu naw zakresie w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny środek dowodowy potwierdzający że wykonawca będzie dysponował zasobami tych podmiotów .

3. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

1) odpis lub informację z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu; sporządzonego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu;

2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności

4) aktualna polisa ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 (słownie zł: sto tysięcy),

5) wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę – zał. nr 4

6) wykaz punktów przygotowywania i wydawania posiłków na terenie Miasta Suwałki

- zał. nr 5

7) wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy w celu realizacji V części zamówienia

- zał. 6

8) wykaz osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia zatrudnionych na podstawie stosunku pracy - zał. nr 7

9) oświadczenie dotyczące zapewnienia dostępności dla osób niepełnosprawnych – zał. nr 8

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:** 3.

Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

1) odpis lub informację z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu; sporządzonego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu;

2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że

odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności

należnych składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności

4) aktualna polisa ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 (słownie zł: sto tysięcy),

5) wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę – zał. nr 4

6) wykaz punktów przygotowywania i wydawania posiłków na terenie Miasta Suwałki

- zał. nr 5

7) wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy w celu realizacji V części zamówienia

- zał. 6

8) wykaz osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia zatrudnionych na podstawie stosunku pracy - zał. nr 7

9) oświadczenie dotyczące zapewnienia dostępności dla osób niepełnosprawnych – zał. nr 8

2.

Wraz z podmiotowymi środkami dowodowymi Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia:

1) parafowanego wzoru umowy – zał. nr 9

2) parafowanego wzoru umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych RODO – zał. nr 10

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie**

## **SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie**

**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie**

**6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie**

**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Tak**

**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu

i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do postępowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty bądź

wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Pełnomocnictwo, może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą albo z umowy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub upoważnionego pełnomocnika).

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców, oświadczenie o który mowa w art. 125 ustawy Pzp (zał. nr 2 SWZ) składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazuje spełnianie warunków udziału oraz brak podstaw wykluczenia.

5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wraz z ofertą składają oświadczenie na podstawie art. 117 ust.4 ustawy Pzp (zał. nr 3 do SWZ).

6. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej

i realizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane (art.117 ust.2 Pzp).

7. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych

z wykonawców, którzy wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. Zatem ten

z Wykonawców, który posiada zdolności do realizacji zamówienia tj. spełnia warunki udziału

w postępowaniu, powinien zrealizować zamówienie w zakresie, do wykonania którego niezbędne są te zdolności.

8. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak**

## **SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek:** Nie

**7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy:** Tak

**7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**

1.

Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.

2.

Zgodnie z art. 455 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie i okolicznościach:

1)

zmiana wynagrodzenia wykonawcy (ceny podanej w ofercie) może nastąpić w przypadku zmian stawek podatku VAT, zmiany kosztów związanych z realizacją umowy, o wysokości których decydują właściwe przepisy, określonych w § 5 umowy,

2)

zmiana siedziby stron umowy i numeru rachunku bankowego;

3)

powierzenia, zmiany lub rezygnacji z podwykonawców;

4)

zmiany osób występujących po stronie Zamawiającego/Wykonawcy wskazanych w umowie lub w ofercie

5)

zmiany nr NIP, nr REGON lub wpisu do Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej;

6)

zmiany terminu wykonania usługi z przyczyn niezależnych od Zamawiającego jak również Wykonawcy;

7)

zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

3.

Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego pisemnego informowania o wszelkich zaistniałych zmianach.

4.

Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia:** Tak

**7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:**

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert:** 2025-10-31 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** <https://ezamowienia.gov.pl>

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2025-10-31 11:00

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2025-11-29